

Меню на «08» апреля 2024г.



Утверждаю: Директор МБОУ Гавриловская СОШ

А.А. Косачев

Завтрак (ОВЗ)

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Цена	Энергетическая ценность			
				белки	жиры	углеводы	ккал
127/2008	Каша пшенная молочная, жидкая с маслом	150	9-58	5,25	6,90	25,05	180
Хлеб	Хлеб пшеничный	50	3-20	4,00	0,50	24,00	115
146/2008	Чай с лимоном	200	3-30	0,30	0,00	15,20	60
			16-08				

Обед (1-4 классы)

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Цена	Энергетическая ценность			
				белки	жиры	углеводы	ккал
60/2008	Уха со взбитым яйцом	250	17-43	13,50	3,60	12,50	132
403	Плов из свинины	200	35-64	14,47	25,50	30,96	409
Хлеб	Хлеб пшеничный	50	3-20	4,00	0,50	24,00	115
Хлеб	Хлеб пшенично-ржаной	50	3-33	3,75	0,75	18,00	95
	Сок фруктовый	200	12-40	1,00	4,20	20,20	123
			72-00				

Обед (5-11 классы многодетные, ОВЗ)

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Цена	Энергетическая ценность			
				белки	жиры	углеводы	ккал
60/2008	Уха со взбитым яйцом	250	17-43	13,50	3,60	12,50	132
403	Плов из свинины	220	40-09	15,92	28,05	34,06	450
Хлеб	Хлеб пшеничный	50	3-20	4,00	0,50	24,00	115
Хлеб	Хлеб пшенично-ржаной	50	3-33	3,75	0,75	18,00	95
153/2008	Компот из смеси сухофруктов	200	7-95	0,60	0,00	31,40	124
			72-00				

Обед (5-11 классы платные)

№ рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Цена	Энергетическая ценность			
				белки	жиры	углеводы	ккал
60/2008	Уха со взбитым яйцом	250	17-43	13,50	3,60	12,50	132
403	Плов из свинины	150	23-48	10,85	19,13	23,22	307
Хлеб	Хлеб пшеничный	50	3-20	4,00	0,50	24,00	115
Хлеб	Хлеб пшенично-ржаной	50	3-33	3,75	0,75	18,00	95
153/2008	Компот из смеси сухофруктов	200	7-95	0,60	0,00	31,40	124
			30% 16-61				
			72-00				

Шеф-повар:
Кладовщик:

/Серебрякова Л.А./
/Ежова Н.О./